



SPECIFICATION N° PROL - 1254 // Version : Juillet 2005 // Révisé : Janvier 2016



Le lait écrémé en poudre est élaboré à partir de lait entier frais de vache, écrémé puis séché dans les usines les plus modernes d'Europe, d'Océanie, d'Amérique Latine et d'Amérique du Nord avec le système spray.

PROPRIETES ORGANOLEPTIQUES

Couleur : Blanc à Blanc crémeux
Goût : Caractéristique, doux, goût légèrement crémeux ni rance, ni acide.
Odeur : Franche, caractéristique du lait ni rance, ni acide.
Aspect : Poudre fine et homogène, libre de tout grumeaux, sans particule brûlée visible.

Méthode

FIL 99 C :1997
 FIL 99 C :1997
 FIL 99 C :1997
 FIL 99 C :1997

Conditionnement

Sac 3/ 4 plis papier
 1 pli interne en polyéthylène thermo-soudé.
 Sac de 25 Kg

ANALYSE PHYSICO-CHIMIQUE

	Low	Medium	High
	Heat	Heat	Heat
Humidité (Max.) :	4%	4%	4%
Matière grasse (Max.) :	1,25%	1,25%	1,25%
Protéines /ESD :	34%	34%	34%
Cendres (Max.):	7%	7%	7%
Lactose (Approx.):	51%	51%	51%
Acidité titrable (Max.):	0,15%	0,15%	0,15%
Index solubilité (Max.):	0,5 ml	0,5 ml	0,5 ml
Part. brûlées (Max.) :	Disc B	Disc B	Disc B
Antibiotiques/ Inhibiteurs	absent	absent	absent
WPNI (mg):	6,00 Min.	1,51-5,99	1,50 Max.

Méthode

FIL 26A :1993
 FIL 9C :1987
 FIL 20B :1993
 ADPI Bull. 916 : 2002
 FIL 28A
 FIL 86 :1981
 FIL 129A :1988
 ADPI Bull. 916 : 2002
 Delvotest
 FIL 114 :1982

Conservation / Stockage

Minimum 12 mois date de fabrication.
 Conserver dans un endroit sec et frais. 25° C Max.

Marquage - Identification

Nom du produit
 Marque: marque producteur
 Exportateur: PROLAC - France
 Numéro de Lot
 Dates de production et d'expiration
 Estampille sanitaire de l'usine de production
 Poids Net: 25 kg

ANALYSE MICROBIOLOGIQUE

Germes Aérobie à 30° C : 10 000 UFC/g
 Entérobactéries (coliformes totaux): <10/g
 Levures et moisissures : 50 / g Max.
 Clostridium sulfite-réducteur à 46° C : 10/g
 Staphylococcus aureus coagulasa : absent / g
 Salmonelle : absent / 25 g (absent/30g pour l'Algérie)
 Des méthodes reconnues, révisées et équivalentes à celles citées peuvent être utilisées :
 FIL / ISO / AFNOR.

Méthode

FIL 100B :1995
 FIL 73B :1998
 FIL 94B :1991
 ISO 15213
 FIL 60A :1978
 FIL 93B :1995

POUR PLUS D'INFORMATION, MERCI DE CONTACTER NOTRE ÉQUIPE COMMERCIALE

